

MONOFEEDE[®] ST

		MONO 7 ST	MONO 11 ST	MONO 14 ST	MONO 17 ST	MONO 17 ST PLUS	MONO 20 ST PLUS	MONO 22 ST PLUS	MONO 26 ST PLUS
Volume	m ³	7	11	14	17	17	20	22	26
Lunghezza	mm	5600	6200	6400	6700	6700	6900	7300	7300
Larghezza	mm	1900	2000	2300	2300	2300	2550	2550	2750
Altezza	mm	2200	2450	2650	2750	2750	2950	2950	3300
Altezza versione ribassate	mm	A richiesta	A richiesta	A richiesta	A richiesta	A richiesta	A richiesta	A richiesta	A richiesta
Carreggiata esterna	mm	1700	1850	2200	2200	2200	2450	2450	2700
Ruote		10.0/75-15.3	285/70-19.5	15-22.5	15-22.5	15-22.5	15-22.5	15-22.5	18-22.5
Diametro coclea	mm	670	770	870	870	960	1060	1060	1160
Larghezza scarico	mm	800	800	800	800	1000	1000	1000	1000
Potenza	HP	50	60	80	90	90	100	110	120
Massa	Kg	2400	3100	4000	4500	4500	5300	6000	8000

MONOFEEDE[®] DF

		MONO 7 DF	MONO 11 DF	MONO 14 DF	MONO 17 DF	MONO 17 DF PLUS	MONO 20 DF PLUS	MONO 22 DF PLUS
Volume	m ³	7	11	14	17	17	20	22
Lunghezza	mm	6400	7000	7200	7500	7500	7700	8200
Larghezza	mm	1950	2050	2350	2350	2350	2600	2600
Altezza	mm	2200	2450	2650	2750	2750	2950	2950
Altezza in versione ribassata	mm	A richiesta	A richiesta	A richiesta	A richiesta	A richiesta	A richiesta	A richiesta
Carreggiata esterna	mm	1700	1850	2200	2200	2200	2450	2450
Ruote		10.0/75-15.3	285/70-19.5	15-22.5	15-22.5	15-22.5	15-22.5	15-22.5
Diametro coclea	mm	670	770	870	870	960	1060	1060
Larghezza scarico	mm	800	800	800	800	1000	1000	1000
Potenza	HP	60	80	90	100	100	110	120
Massa	Kg	3300	4100	5000	5500	5500	6500	7000



Piede d'appoggio idraulico

Sollevamento idraulico del tappeto di scarico

Distributore elettrico



MONOFEEDE[®] ST-DF

Tagliamiscelatori trainati orizzontali

SGARIBOLDI

+39 0377 430 405

sgariboldi.it

info@sgariboldi.it

Sgariboldi

SgariboldiOfficial

+39 0377 430 415

marketing@sgariboldi.it

sgariboldi.official

SGARIBOLDI Srl



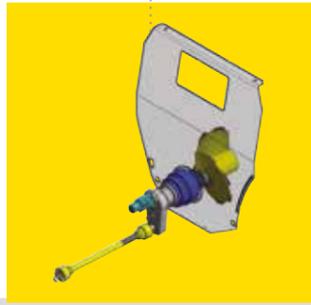
App Store Google play

www.sgariboldi.it

SGARIBOLDI S.r.l. Via Pietro Nenni 15 | 26845 Codogno - Lodi (Italy)

SGARIBOLDI
INNOVATION, PERFORMANCE, PEOPLE

Trasmissione coclea



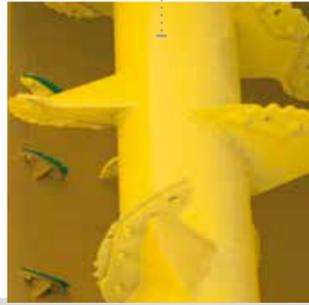
Versione SG



Versione RC



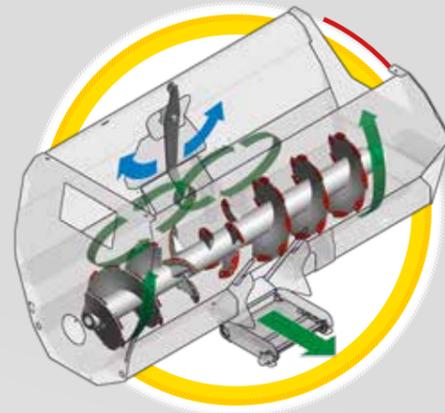
Versione standard



- 01 Sistema di pesatura elettronico
- 02 Comandi a mezzo teleflessibile
- 03 Timone di traino regolabile
- 04 Scarico laterale sinistro
- 05 Protezione posteriore antinfortunistica
- 06 Sistema idraulico indipendente
- 07 Piede di appoggio
- 08 Fresa a doppio senso di rotazione

TECNOLOGIA ORIZZONTALE MONOFEEDE[®]

Avanzato sistema di taglio e miscelazione con una sola grande coclea orizzontale, assicura estrema affidabilità operativa e dimensioni delle macchine tra le più contenute sul mercato.



Sistema Twin Flow

Un doppio flusso per accelerare il lavoro. Una monococlea a spirali contrapposte impone ai materiali un doppio flusso dinamico (Twin flow) dalla parte anteriore e posteriore verso il centro della vasca.

- L'allestimento SG (opzionale), ideale per esigenze di miscelazione non trinciante, è in grado di miscelare perfettamente i prodotti pre-trinciati
- L'allestimento RC (opzionale), kit rotoballe brevettato, permette lo sfaldamento in pochi minuti di rotoballe di qualsiasi diametro e compattezza preservando la struttura del prodotto



MONOFEEDE[®]ST

Con apparato fresante:

Fresa

L'accurato studio della forma del convogliatore e del rullo fresa, insieme alla disposizione dei coltelli e alla grande potenza erogata, permettono di prelevare in modo perfetto qualunque materiale, garantendo un fronte di fresata liscio e uniforme.

Il tallone

Il tallone idraulico posteriore, opportunamente sagomato per una perfetta pulizia, consente la raccolta dei prodotti fino a terra.

Il dispositivo di protezione

L'efficace dispositivo di protezione della coclea, costituito da una paratia mobile che si innalza al sollevamento progressivo della fresa, rende impossibile all'operatore il contatto accidentale con la coclea di miscelazione, pur mantenendola sempre in rotazione e consentendo il caricamento continuo dei prodotti desilati.



MONOFEEDE[®]DF

Miscelazione rapida, miscelata di qualità

I vantaggi del deflettore

- Riduce i tempi di miscelazione
- Permette un efficace flusso dei materiali

Controcoltelli imbullonati con disposizione appositamente studiata in base alle diverse tipologie degli ingredienti.

Una volta caricato l'ultimo ingrediente, la miscelata può essere immediatamente distribuita agli animali. Il piatto unico è una miscela soffice, omogenea, tagliata al punto giusto.

- Eccellente "valore foraggero" (rispetto della struttura degli insilati)

- Nessun surriscaldamento del prodotto finale. In ogni fase della miscelata il prodotto non viene mai spinto e pressato contro le pareti
- Massima appetibilità e ruminalità. Il prodotto fresco, con una fibra rispettata, incrementa l'appetito del bovino e la velocità di transito nel rumine